ME9114GST1
ME9114W1
ME9114S1

תנור מיקרוגל

הוראות הפעלה ושימוש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.

SAMSUNG

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 1 2014-08-18 2:59:29

תוכן עניינים

מידע בטיחות 2
מדריך עיון מהיר 11
מאפייני המיקרוגל 12
המיקרוגל וחלקיו 12
לוח בקרה 12
אביזרים 13
שימוש במיקרוגל 13
כיצד פועל תנור המיקרוגל 13
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל 14
קביעת משך הזמן 14
קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה 15
בישול בשלב אחד 15
בישול במספר שלבים 15
שימוש בלחצן 30+ש' 15
עצירת הבישול 16
הגדרת מצב חיסכון באנרגיה 16
שימוש בתכונות הבישול בעזרת חיישן 16
שימוש במאפייני הבישול הבריא 17
שימוש בתכונות בשר/עוף 18
שימוש בתכונות חטיף 19
שימוש בתכונות 'הפשרה מהירה' 20
שימוש בתכונות ריכוך/המסה 21
שימוש בתכונות ארוחה מוכנה 22
שימוש בתכונות שעון העצר 22
שימוש בתכונות נעילת ילדים 22
כיבוי הצפצוף 22
שימוש ב-מצב הדגמה 23
מדריך לבישול בסיר האידוי המושלם
(דגמי ME9114GST1 בלבד) 23
כלים המתאימים לבישול במיקרוגל 25
שיטות בישול 26
מדריך בישול 27
פתרון בעיות וקודי שגיאה 30
פתרון בעיות 30
קוד שגיאה 31
מפרטים טכניים 31

מידע בטיחות

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG.
מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

זהירות סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה	אזהרה; משטח חם
אזהרה; חשמל	אזהרה; חומר דליק
אל תנסה לבצע.	אל תיגע.
אל תפרק.	ציית להוראות בקפידה.
נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.	ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.	הערה
חשוב	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 2 2014-08-18 2:59:30

הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)	
⃠	**אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על - ידי איש מקצוע מוסמך.
⃠	**אזהרה:** כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.
👁	מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.
★	**אזהרה:** ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.
★	**אזהרה:** מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.
★	השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.
★	בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.
★	תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.
⃠	במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 3 2014-08-18 2:59:30

★	**אזהרה:** בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.
★	**אזהרה:** יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.
⃠	אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.
★	יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.
☛	אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.
⃠	המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.
★	מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

★	יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
✆	אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
⃠	**אזהרה:** אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;
⃠	אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.
★	יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.
★	לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.
★	אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.
★	יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.
⃠	תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

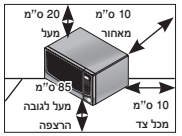
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 4 2014-08-18 2:59:31

אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי
אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על - ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.
במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.
אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.
אין להשתמש בניקוי בקיטור.
אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.
הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.
הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.
אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 5 2014-08-18 2:59:31

התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.



1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו - 20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת.
   ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.
   (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
  למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.
- אל תתקין את תנור המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור.
  יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 6 2014-08-18 2:59:31

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים.

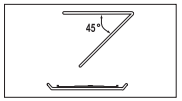
היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 7 2014-08-18 2:59:31

בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל - 45° ורק אז לנקותו.
(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)



אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל.

אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה: אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את כבל החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 8 2014-08-18 2:59:33

אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר החשמלי על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓
אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית.	✓		✓	✓
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓		✓	✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓		✓	
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	

אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓	✓		
אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓
אל תניח את המגש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מכיוון שהדבר עלול לגרום לשבירה של המגש או הרשת או לנזק אחר.				✓
אל תשתמש בתנור המיקרוגל לצורך טיגון בשמן עמוק מכיוון שלא ניתן לשלוט על הטמפרטורה של השמן. טיגון כזה עלול לגרום לרתיחה פתאומית של הנוזל החם.	✓			✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 9 2014-08-18 2:59:35

זהירות				
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓		✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.			✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓		✓	
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.			✓	
ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	
אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.)	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 10 2014-08-18 2:59:37

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על - ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

מדריך עיון מהיר

אם אתה רוצה לבשל מזון.

+30s	**1.** הנח את מוצר המזון בתוך המיקרוגל. לחץ על הלחצן **30s+ (30+ש')**.
START	**2.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** כשהבישול יסתיים, המיקרוגל יציג את ההודעה "End" (סיום) ויצפצף 4 פעמים. השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

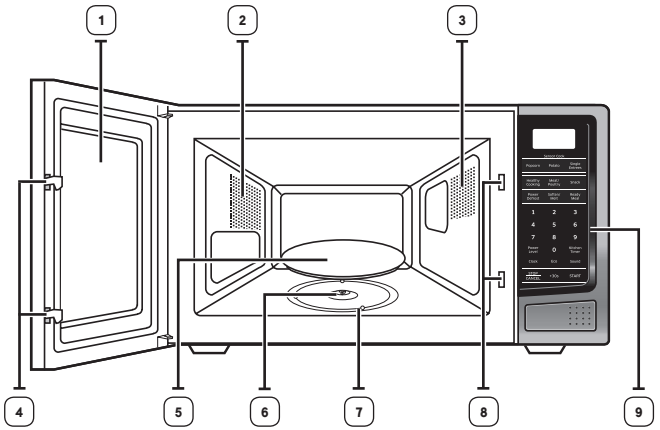
אם תרצה להוסיף 30 שניות.

+30s	לחץ על הלחצן **30s+ (30+ש')** פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 11 2014-08-18 2:59:37

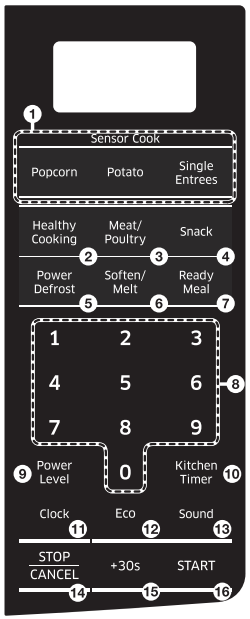
מאפייני המיקרוגל

המיקרוגל וחלקיו



1. דלת
2. פתחי אוורור
3. תאורה פנימית
4. תפסי הדלת
5. צלחת מסתובבת
6. תושבת
7. טבעת עם גלגלים
8. פתחי נעילת בטיחות
9. לוח בקרה

לוח בקרה



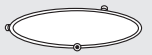
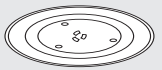
1. לחצן בישול בעזרת חיישן
2. לחצן בישול בריא
3. לחצן בשר/עוף
4. לחצן חטיפים
5. לחצן הפשרה מהירה
6. לחצן ריכוך/המסה
7. לחצן ארוחה מוכנה
8. לחצן מספר
9. לחצן דרגת עוצמה
10. לחצן שעון עצר
11. לחצן שעון
12. לחצן חיסכון
13. לחצן צליל
14. לחצן עצירה/ביטול
15. לחצן 30+ש'
16. לחצן הפעלה

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 12 2014-08-18 2:59:38

שימוש במיקרוגל

אביזרים

בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.

	1. **טבעת עם גלגלים**, שיש להניח במרכז המיקרוגל. **מטרה :** הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.
	2. **צלחת מסתובבת**, שיש להניח על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת. **מטרה :** הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.
	3. **סיר האידוי המושלם**, ראה עמוד 23 עד 24. (רק דגמי ME9114GST1) **מטרה:** השתמש בסיר האידוי מפלסטיק בעת שימוש בפונקציית האידוי המושלם.

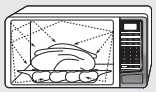
כיצד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
- חימום מחדש של מזון
- בישול

עיקרון פעולת הבישול.



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מוחזרים על-ידי חלל התהודה ומתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ').
   לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך אף לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז.
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 13 2014-08-18 2:59:38

בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת.
פתח את דלת המיקרוגל על-ידי לחיצה על הלחצן בחלק התחתון של לוח הבקרה. הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. לאחר מכן, סגור את הדלת.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** לחץ על הלחצן **מספר** כדי להזין את זמן ההפעלה. (4 עד 5 דקות)
START	**2.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב. 1) הבישול מתחיל ובסיומו יישמע צפצוף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

יש לחבר את המיקרוגל לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר.
אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית, נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

קביעת משך הזמן

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה "12:00" מוצגת אוטומטית.
הגדר את השעה הנוכחית.

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

Clock	**1.** לחץ על הלחצן **Clock (שעון)**.
5 0 0	**2.** השתמש בלחצני **מספר** כדי להזין את השעה הנוכחית. עליך ללחוץ על שלושה מספרים לפחות כדי לכוון את השעון. אם השעה הנוכחית היא 5:00 הזו **5**, **0**, **0**.
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**.

במקרה של הפסקת חשמל, יהיה עליך לכוון מחדש את השעון.
באפשרותך לבדוק את השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Clock (שעון)**.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 14 2014-08-18 2:59:39

קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה

Power Level	המיקרוגל מאפשר לך להגדיר שני שלבי בישול שונים, לכל אחד משך זמן ודרגת עוצמה שונים משלו. לחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** מאפשר לך לשלוט בעוצמת החום החל מ-**Warm** (פושרת) (1) עד **High** (גבוהה) (10).

בישול בשלב אחד

לבישול פשוט בשלב אחד, עליך רק לקבוע את זמן הבישול. דרגת העוצמה נקבעת באופן אוטומטי ל-**High** (גבוהה). אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה אחרת, עליך להשתמש בלחצן **Power Level (דרגת עוצמה)**.

מתכונים שונים דורשים שלבי בישול שונים בטמפרטורות שונות. באפשרותך להגדיר מספר שלבי בישול במיקרוגל.

2 0 0 0	**1.** השתמש בלחצני **מספר** כדי להגדיר את זמן הבישול. באפשרותך להגדיר זמן בישול החל משניה אחת ועד 99 דקות ו-99 שניות. כדי להזין זמן בישול ארוך מדקה אחת, הזן גם את השניות. **לדוגמה, כדי להגדיר 20 דקות, הזן 2, 0, 0, 0.**
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה שונה מ-**High** (גבוהה), לחץ על הלחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** ולאחר מכן היעזר בלחצני **מספר** כדי להזין דרגת עוצמה. **דרגות עוצמה** PL:0 = 0 % (ללא עוצמה) · PL:10 = 1 % (פושר) · PL:20 = 2 % (נמוך) · PL:30 = 3 % (הפשרה) · PL:40 = 4 % (בינוני-נמוך) · PL:50 = 5 % (בינוני) · PL:60 = 6 % (רתיחה) · PL:70 = 7 % (בינוני-גבוה) · PL:80 = 8 % (חימום אוכל מוכן) · PL:90 = 9 % (טיגון קל) · PL:Hi =10 100 % (גבוה)
START / STOP CANCEL	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)** כדי להתחיל את פעולת הבישול. אם ברצונך לשנות את דרגת העוצמה, לחץ על **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)** לפני שתלחץ על **START (הפעלה)**, והזן מחדש את כל ההוראות.

בישול במספר שלבים

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** אם ברצונך להגדיר את מספר שלבים, השתמש בלחצני **מספר** כדי להגדיר זמן בישול נוסף לאחר ביצוע השלבים 1 ו-2 בסעיף "בישול בשלב אחד" בעמוד זה.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** לחץ על הלחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** ולאחר מכן השתמש בלחצני **מספר** כדי להגדיר את דרגת העוצמה של שלב הבישול השני.
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)** כדי להתחיל את פעולת הבישול.

כאשר מזינים יותר משלב אחד של בישול, יש ללחוץ על לחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** לפני שניתן יהיה להזין את שלב הבישול השני.

באפשרותך לבדוק את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Power Level (דרגת עוצמה)**.

שימוש בלחצן 30+ש'

ניתן להאריך את זמן הבישול על-ידי לחיצות חוזרות על לחצן **30s+ (30+ש')**. כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.

+30s	**1.** לחץ על הלחצן **30s+ (30+ש')** פעם אחת כדי להוסיף 30 שניות למשך הבישול.
START	**2.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**.

הוסף דקות לתוכנית בישול הנמצאת בעיצומה על-ידי לחיצה על לחצן **30s+ (30+ש')** עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 15 2014-08-27 11:09:50

עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי:

- לבדוק את המזון
- להפוך את המזון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

לעצירת הבישול...	עליך...
זמנית	זמנית: פתח את הדלת או לחץ על הלחצן **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)** פעם אחת. **תוצאה:** הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על הלחצן **START (הפעלה)**.
סופית	סופית : לחץ על הלחצן **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)** פעם אחת. **תוצאה:** הבישול מסתיים. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על הלחצן **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)**.

הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה.

Eco	• לחץ על הלחצן **Eco (חיסכון)**. **תוצאה :** התצוגה נכבית. • לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על הלחצן **Eco (חיסכון)** והתצוגה תציג את השעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש.

פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

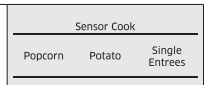
אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו-Clock (שעון) יוצג לאחר 25 דקות.
נורת המיקרוגל תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

שימוש בתכונות הבישול בעזרת חיישן

חיישן במיקרוגל מזהה את הלחות המשתחררת מהמזון בזמן שהוא מחמם, ומתאים את זמן הבישול בהתאם.
ודא שהמיקרוגל היה מחובר למשך 3 דקות לפחות.

השתמש בכלי המתאים לשימוש במיקרוגל עם מכסה רופף, או כסה את הכלי המתאים לשימוש במיקרוגל בניילון נצמד.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן **Sensor Cook (בישול בעזרת חיישן)** המתאים למזון שאתה מבשל.	
2. לחץ על הלחצן **START (הפעלה)** (תפוח אדמה, לדוגמה). התצוגה מציגה "[redacted]" והמיקרוגל יתחיל בבישול.	

אם תרצה לבדוק מהי השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול, לחץ על הלחצן **Clock** (שעון).

סוג מזון	גודל מנה	הוראות
פופקורן	85-100 ג' 1 חבילה	השתמש רק בשקית פופקורן המיועדת למיקרוגל, אחת בכל פעם. היזהר בעת הוצאת השקית החמה מהמיקרוגל ופתיחתה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
תפוח אדמה	1-6 יחידות	נקב כל תפוח אדמה כמה פעמים בעזרת מזלג. סדר במעגל על הצלחת המסתובבת. לאחר הבישול, הנח לתפוחי האדמה לעמוד למשך 3-5 דקות. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
מנה ליחיד	220-440 ג'	הסר את העטיפה החיצונית ופעל לפי ההוראות שעל האריזה הנוגעות לכיסוי ולזמן ההשהייה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 16 2014-08-18 2:59:40

שימוש במאפייני הבישול הבריא

תכונות **בישול בריא** כוללות 9 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

Healthy Cooking	1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **Healthy Cooking (בישול בריא)**. (עיין בטבלת הבישול הבריא.)
START	2. לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים. 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 פרחי ברוקולי	250 גרם	שטוף ונקה את הברוקולי והפרד אותו לפרחים. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
2 גזרים	250 גרם	שטוף ונקה גזרים ופרוס אותם לפרוסות בגודל זהה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
3 שעועית ירוקה	250 גרם	שטוף ונקה את השעועית הירוקה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (1 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
4 תפוחי אדמה קלופים	250 גרם	שטוף וקלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לחתיכות זהות בגודלן. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 45-60 מ"ל מים (3-4 כפות). הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.
5 אורז חום	250 גרם	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (500 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. הנח למזון לעמוד 5-10 דקות.
6 פסטה מקמח מלא	250 גרם	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף ליטר מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. חמם ללא מכסה. ערבב את הפסטה לפני זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן. הנח למזון לעמוד 1-3 דקות.
7 פילה דג טרי	300 ג'	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
8 פילה סלמון טרי	300 ג'	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
9 שרימפס טרי	250 גרם	שטוף את השרימפס והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 17 2014-08-18 2:59:40

שימוש בתכונות בשר/עוף

תכונות **בשר/עוף** כוללות 5 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

Meat/ Poultry	1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **Meat/Poultry (בשר/עוף)**. (עיין בטבלת בשר/עוף).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	2. לחץ על הלחצן **מספר 1**או **2**, **3** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין בטבלת בשר/עוף).
START	3. לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים. 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של **Meat/Poultry (בשר/עוף)**, כמויות והוראות מתאימות. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 **חזה עוף**	1 מנה (300 ג')	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 2 דקות.
2 **חזה הודו**	1 מנה (300 ג')	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 2 דקות.
3 **כדורי בשר**	1 מנה	**מצרכים להכנת כדורי בשר**. 450 גר' בשר בקר טחון, ¼ כוס בצל קצוץ, 1 ביצה טרופה, 1 כפית מלח, ¼ כפית פלפל ו-2 כפות מים. הוסף את כל המרכיבים וערבב היטב. צור 20 כדורי בשר (בגודל Ø25 מ"מ). הנח את כדורי הבשר בכלי. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל וקפל פינה אחת של הניילון להשארת מרווח של 50 מ"מ לצורך אוורור. התחל את פעולת הבישול. בסיום הבישול, הנח לכדורי הבשר לעמוד במשך 5 דקות. הגש.
4 **חביתה עם שינקן**	1 מנה	**מצרכים להכנת חביתה**. 3 ביצים בגודל בינוני, 1 עגבניה, 30 גר' שינקן מעושן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. טרוף את הביצים, הוסף שינקן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. חתוך את העגבניה לקוביות והוסף לתערובת 50 ג' גבינה צהובה מגוררת. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב ולחץ על הלחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 2 דקות. הגש.
5 **בייקון**	1 מנה (100-125 ג') 2 מנות (200-225 ג') 3 מנות (300-325 ג')	בחר נתחי בייקון טריים מהקצב, המעדניה או המרכול. הנח על-גבי נייר מגבת סופג בתוך צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס, כסה בפיסה נוספת של נייר סופג והתחל את פעולת הבישול. הגש.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 18 2014-08-18 2:59:41

שימוש בתכונות חטיף

תכונות **חטיף** כוללות 9 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

Snack	**1.** בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על הלחצן **Snack (חטיף)**. (עיין בטבלת החטיפים).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** לחץ על הלחצן **מספר 1**או **2**, **3**, **4** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין בטבלת החטיפים).
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים. 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של **Snack (חטיף)**, כמויות והוראות מתאימות. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 **תבשיל קדרה**	1 מנה (220 ג') 2 מנות (440 ג') 3 מנות (660 ג') 4 מנות (880 ג')	הנח קדירה מקוררת בקערת זכוכית. כסה את הצלחת במכסה או בניילון נצמד עם פתח אוורור. לאחר הבישול, ערבב את המזון פעם אחת לפני ההגשה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
2 **כנפי עוף קפואים**	1 מנה (150-200 ג') 2 מנות (200-250 ג')	הנח נייר סופג על צלחת וסדר את הכנפיים במעגל על הנייר הסופג. אל תכסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
3 **נגיסי עוף קפואים**	1 מנה (100-150 ג') 2 מנות (150-200 ג')	הנח נייר סופג על צלחת וסדר את הנגיסים במעגל על הנייר הסופג. אל תכסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
4 **צ'יפס**	1 מנה (100-150 ג') 2 מנות (150-200 ג')	הנח שני ניירות סופגים על צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל וסדר את הצ'יפס על הניירות, אבל לא זה על זה. ספוג את הצ'יפס עם ניירות סופגים נוספים לאחר הוצאתם מהמיקרוגל. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
5 **מקלות גבינה**	1 מנה (5-6 יח') 2 מנות (7-10 יח')	הנח את מקלות הגבינה על צלחת במעגל. אל תכסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
6 **נאצ'וס**	1 מנה	הנח את הנאצ'וס על צלחת, אבל לא זה על זה. בזוק גבינה עליהם בצורה שווה. **תוכן:** 2 כוסות חתיכות טורטייה $^1/_3$ כוס גבינה מגוררת
7 **קיש**	1 מנה (600 ג')	תוכנית זו מתאימה לקיש מקורר. הסר את האריזה והנח על הצלחת. סדר על הצלחת המסתובבת במיקרוגל. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
8 **דייסה**	1 מנה (35 ג') 2 מנות (70 ג')	שפוך שיבולת שועל יבשה ומים או חלב לקערה מתאימה לשימוש במיקרוגל. הוסף 150 מ"ל מים או חלב ל-35 ג' ו-300 מ"ל מים או חלב ל-70 ג'. חמם ללא מכסה. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב את שיבולת השועל ולחץ על הלחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול, ערבב היטב והוסף סוכר חום או דבש.
9 **טריזי תפוח אדמה**	1 מנה (300-350 ג') 2 מנות (400-450 ג')	שטוף תפוחי אדמה בגודל רגיל וחתוך אותם לטריזים. מרח על הטריזים שמן זית ותבלינים. סדר אותם כשהצד החתוך מונח על-גבי הצלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 19 2014-08-18 2:59:41

שימוש בתכונות 'הפשרה מהירה'

תכונות **הפשרה מהירה** מאפשרות לך להפשיר בשר, עוף, דגים, לחם ועוגות. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי. עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון הקפוא על כלי חרסינה או קרמיקה במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

Power Defrost	1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על הלחצן **Power Defrost (הפשרה מהירה)**. (עיין בטבלת ההפשרה המהירה.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	2. בחר את המשקל על-ידי לחיצה על לחצן **מספר** כנדרש. (עיין בטבלת ההפשרה המהירה.) בשר, עוף ודגים: 0.1 ק"ג~1.5 ק"ג (ניתן לבחור כל 0.1 ק"ג, שלב 15) לחם/עוגות: ניתן לבחור 0.1 ק"ג~1.0 ק"ג (ניתן לבחור כל 0.1 ק"ג, שלב 10)
START	3. לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **<u>תוצאה:</u>** • ההפשרה מתחילה. • המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל-**הפשרה מהירה**, כמויות והוראות מתאימות.

הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה. הנח בשר, עוף, דגים ולחמים/עוגות על כלי שטוח מזכוכית או על צלחת קרמיקה.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 **בשר**	0.1-1.5 ק"ג	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון. הנח למזון לעמוד 20-60 דקות.
2 **עוף**	0.1-1.5 ק"ג	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף. הנח למזון לעמוד 20-60 דקות.
3 **דגים**	0.1-1.5 ק"ג	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג. הנח למזון לעמוד 20-50 דקות.
4 **לחם/עוגות**	0.1-1.0 ק"ג	הנח לחם על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל משמיע צפצוף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד. הנח למזון לעמוד 5-20 דקות.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 20 2014-08-18 2:59:42

שימוש בתכונות ריכוך/המסה

תכונות **ריכוך/המסה** כוללות 4 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש.
אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

Soften/ Melt	**1.** בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **Soften/Melt (ריכוך/המסה)**. (עיין בטבלת ריכוך/המסה).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** לחץ על הלחצן **מספר 1** או **2** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין בטבלת ריכוך/המסה).
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים. 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות של **ריכוך/המסה**, כמויות והוראות מתאימות. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 **חמאה מומסת**	1 מנה (50 ג') 2 מנות (100 ג')	חתוך חמאה ל-3 או 4 חתיכות והנח אותן בקערת זכוכית קטנה. המס ללא כיסוי. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
2 **שוקולד מריר מומס**	1 מנה (50 ג') 2 מנות (100 ג')	גרד שוקולד מריר והכנס לקערת זכוכית קטנה. המס ללא כיסוי. ערבב לאחר ההמסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.
3 **סוכר מומס**	1 מנה (25 ג') 2 מנות (50 ג')	הכנס סוכר לקערת זכוכית קטנה. הוסף 10 מ"ל מים ל-25 ג' והוסף 20 מ"ל מים ל-50 ג'. המס ללא כיסוי. הוצא בזהירות, השתמש בכפפות מטבח! השתמש בכף או במזלג וצוק קישוטי קרמל על נייר אפייה. הנח להם לעמוד במשך 10 דקות עד שיתייבשו והסר אותם מהנייר.
4 **חמאה רכה**	1 מנה (50 ג') 2 מנות (100 ג')	חתוך חמאה ל-3 או 4 חתיכות והנח אותן בקערת זכוכית קטנה. רכך ללא כיסוי. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 21 2014-08-18 2:59:42

שימוש בתכונות ארוחה מוכנה

תכונות **ארוחה מוכנה** כוללות 4 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

Ready Meal	**1.** בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על הלחצן **Ready Meal (ארוחה מוכנה)**. (עיין בטבלת ארוחה מוכנה).
START	**2.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. **תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים. 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים. 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (צפצוף אחד בדקה). 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של **ארוחה מוכנה**, כמויות והוראות מתאימות.
תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 ארוחה מוכנה מצוננת	350-300 ג'	הנח את הארוחה על צלחת קרמיקה וכסה עם ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל, או בצע את ההוראות על-גבי האריזה עבור כיסוי והמתנה. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה).
2 ארוחה מוכנה מצוננת	450-400 ג'	
3 ארוחה מוכנה מהמקפיא	350-300 ג'	
4 ארוחה מוכנה מהמקפיא	450-400 ג'	

שימוש בתכונות שעון העצר

באפשרותך להשתמש בפונקציית שעון עצר עם לחצן **Kitchen Timer (שעון העצר)**.

Kitchen Timer	**1.** לחץ על הלחצן **Kitchen Timer (שעון עצר)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** כוון את שעון העצר על-ידי לחיצה על לחצן **מספר**.
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)** כדי להתחיל את פונקציית שעון העצר. **תוצאה:** על-גבי התצוגה מופיעה ספירה לאחור ובסיום נשמע צפצוף.

המיקרוגל אינו מופעל כאשר משתמשים ב-שעון עצר.

שימוש בתכונות נעילת ילדים

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית נעילת ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

STOP CANCEL	**1.** לחץ על הלחצן **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)** למשך 3 שניות. **תוצאה:** • המכשיר נעול (לא ניתן לבחור פונקציות). • התצוגה מציגה "Loc" (נעול) לאחר שאתה לוחץ על לחצן כלשהו.
STOP CANCEL	**2.** כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ שוב במשך 3 שניות על לחצן **STOP/CANCEL (עצירה/ביטול)**. **תוצאה:** ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 22 2014-08-18 2:59:43

כיבוי הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

Sound	**1.** לחץ על הלחצן **Sound (צליל)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** לחץ על הלחצן **מספר 1** או **2**. 1 : עוצמת הקול מופעלת והתצוגה מציגה "ON" (פועל). 2 : עוצמת הקול כבויה והתצוגה מציגה "OFF" (כבוי).
START	**3.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. התצוגה תחזור להראות את השעה הנוכחית. **תוצאה:** • כשהצפצוף מופעל : הצפצוף יישמע בעת פעולת המיקרוגל. • כשהצפצוף כבוי : המיקרוגל לא יצפצף בכל פעם שתלחץ על לחצן.

שימוש ב-מצב הדגמה

באפשרותך להשתמש במצב ההדגמה כדי לראות כיצד פועל תנור המיקרוגל מבלי שהמכשיר יתחמם.

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** לחץ על הלחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** ועל לחצן מספר 2 למשך 1-3 שניות. לחץ על הלחצן: 1 : הדגמה במצב "ON" (מופעל). 2 : הדגמה במצב "OFF" (כבוי).
START	**2.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. התצוגה תחזור להראות את השעה הנוכחית.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** כדי לבטל את מצב הדגמה, לחץ על הלחצן **Power Level (דרגת עוצמה)** ועל לחצן **מספר 2** שוב למשך 1-3 שניות. לחץ על הלחצן 2: הדגמה במצב "OFF" (כבוי)
START	**4.** לחץ על הלחצן **START (הפעלה)**. התצוגה תחזור להראות את השעה הנוכחית.

מדריך לבישול בסיר האידוי המושלם (דגמי ME9114GST1 בלבד)

סיר האידוי המושלם מבוסס על עיקרון הבישול באמצעות אידוי, והוא מיועד לבישול בריא ומהיר בתנור המיקרוגל של Samsung.

אביזר זה אידיאלי לבישול אורז, פסטה, ירקות וכדומה בזמני שיא, תוך שמירה על הערכים התזונתיים שלהם.

ערכת האידוי המושלם Microwave Pure Steamer מורכבת מ-3 חלקים:

קערה | מגש אידוי | מכסה

כל החלקים עמידים בטמפרטורה של 20- °C עד 140 °C.

מתאים לאחסון במקפיא. ניתן לשימוש ככלים משולבים ובנפרד.

תנאי שימוש:

- אין להשתמש:
  - לבישול מאכלים עתירים בסוכר או שומן,
  - בגריל או עם פונקציה של חימום מסתובב או על הכיריים.
- יש לשטוף היטב את כל הכלים במים וסבון כלים לפני השימוש הראשוני.
- לקבלת מידע על זמני בישול, עיין בהוראות שבטבלה בעמוד הבא.

תחזוקה:

- סיר האידוי ניתן לשטיפה במדיח כלים.
- בעת שטיפה ידנית, יש להשתמש במים חמים ובסבון כלים. אין להשתמש בחומרים שוחקים.
- סוגי מאכל שונים (למשל עגבניות) עשויים להותיר צבע בפלסטיק. תופעה זו מקובלת ואינה מוגדרת כפגם.

הפשרה:

הנח את המזון הקפוא בקערת אידוי ללא מכסה. הנוזלים יישארו בתחתית הקערה ולא יפגעו באיכות האוכל.

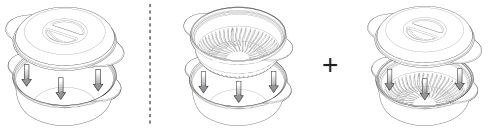
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 23 2014-08-18 2:59:43

בישול:

סוג מזון	גודל מנה	דרגות עוצמה	זמן בישול (בדקות)	שימוש
ארטישוקים	300 גר' (1-2 חתיכות)	% 90	6-5	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות שטוף ונקה את הארטישוקים. הכנס את מגש האידוי לקערה. הנח את הארטישוקים על המגש. הוסף כף של מיץ לימון. כסה במכסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.			
ירקות טריים	300 ג'	% 90	5-4	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות שקול את הירקות (לדוגמה, ברוקולי, כרובית, גזרים, פלפל) לאחר השטיפה, הניקוי והחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח את המגש בקערה. סדר את הירקות בצורה אחידה על מגש האידוי. הוסף 2 כפות מים. כסה במכסה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.			
ירקות קפואים	300 ג'	% 60	9-8	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות הכנס את הירקות הקפואים לקערת האידוי. הכנס את מגש האידוי לקערה. הוסף 1 כפות מים. כסה במכסה. ערבב היטב לאחר הבישול וזמן ההשהייה. הנח למזון לעמוד 3-2 דקות.			
אורז	250 גרם	% 90	18-15	קערה + מכסה
	הוראות שים אורז בקערת האידוי. הוסף 500 מ"ל מים קרים. כסה במכסה. לאחר הבישול, הנח לאורז לעמוד במשך 5 דקות, אורז חום במשך 10 דקות. הנח למזון לעמוד 10-5 דקות.			
תפוחי אדמה אפויים בקליפה	500 גרם	% 90	8-7	קערה + מכסה
	הוראות שקול ושטוף את תפוחי האדמה והכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 3 כפות מים. כסה במכסה. הנח למזון לעמוד 3-2 דקות.			
תבשיל (מצונן)	400 גרם	% 60	6.5-5.5	קערה + מכסה
	הוראות הכנס את התבשיל לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.			

סוג מזון	גודל מנה	דרגות עוצמה	זמן בישול (בדקות)	שימוש
מרק (מצונן)	400 גרם	% 90	4-3	קערה + מכסה
	הוראות מזוג לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. הנח למזון לעמוד 2-1 דקות.			
מרק קפוא	400 גרם	% 90	10-8	קערה + מכסה
	הוראות העבר את המרק הקפוא לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה. הנח למזון לעמוד 3-2 דקות.			
כופתאות שמרים קפואות ממולאות בריבה	150 גרם	% 60	2.5-1.5	קערה + מכסה
	הוראות הרטב קלות את החלק העליון של הכופתאות הממולאות במים קרים. הנח 2-1 כופתאות קפואות זו לצד זו בקערת האידוי. כסה במכסה. הנח למזון לעמוד 3-2 דקות.			
לפתן פירות	250 גרם	% 90	4-3	קערה + מכסה
	הוראות שקול את הפירות הטריים (לדוגמה, תפוחים, אגסים, שזיפים, משמשים, מנגו או אננס) לאחר קילוף, שטיפה וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן או לקוביות. הכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 2-1 כפות מים ו-2-1 כפות סוכר. כסה במכסה. הנח למזון לעמוד 3-2 דקות.			

טיפול בסיר האידוי המושלם



קערה עם מגש אידוי + מכסה קערה + מכסה

אמצעי זהירות:

- היזהר בעת פתיחת המכסה של סיר האידוי, משום שהאדים שנפלטים עשוים להיות מאוד חמים.
- השתמש בכפפות מטבח כדי לגעת בכלים לאחר הבישול.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 24 2014-08-18 2:59:44

כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו.
לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש.

הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
רדיד אלומיניום	✓✗	ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל.
צלחת השחמה	✓	אין לחמם במשך יותר מ-8 דקות.
כלי חרסינה וחרס	✓	פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר	✓	חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.
אריזות של מזון מהיר		
• כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן.
• שקיות נייר או נייר עיתון	✗	עלולות להתלקח.
• נייר ממוחזר או עיטורי מתכת	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
כלי זכוכית		
• כלי הגשה "מהתנור לשולחן"	✓	ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
• זכוכית דקה	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי.
• צנצנות זכוכית	✓	יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
מתכת		
• כלים	✗	עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.
• חוטי מתכת לקשירת שקיות	✗	
נייר		
• צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר	✓	לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים.
• נייר ממוחזר	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
פלסטיק		
• מיכלים	✓	במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין.
• ניילון נצמד	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.
• שקיות למקפיא	✓✗	רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג.
נייר שעווה או נייר אפייה	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות.

✓ : מומלץ ✓✗ : יש להיזהר בעת השימוש ✗ : לא בטוח

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 25 2014-08-18 2:59:44

שיטות בישול

מומלץ

ערבוב

ערבב מזונות כגון תבשילי קדרה וירקות במהלך הבישול לפיזור שווה של חום. מזון הנמצא בחלקו החיצוני של הכלי קולט יותר אנרגיה ומתחמם מהר יותר, לכן ערבב מהחלק החיצוני כלפי המרכז.
המיקרוגל יכבה כאשר תפתח את הדלת כדי לערבב את המזון.

סידור

סדר מזון שצורתו אינה סימטרית, כגון נתחי עוף או צלעות, כשהחלק העבה והבשרני יותר פונה כלפי חלקה החיצוני של הצלחת המסתובבת, שם יקלטו יותר אנרגיית מיקרוגל. למניעת בישול יתר, הנח חלקים דקים או עדינים כך שיפנו אל מרכז הצלחת המסתובבת.

הגנה

כסה מזון ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי למנוע בישול יתר. אזורים הזקוקים להגנה כוללים קצוות של כנפי עוף, קצוות של שוקי עוף ופינות של מאפים מרובעים. השתמש בכמות קטנה בלבד של רדיד אלומיניום.
כמויות גדולות יכולות לגרום נזק למיקרוגל.

הפיכה

בתום מחצית מזמן הבישול הפוך את המזון כדי לחשוף את כל חלקיו לאנרגיית מיקרוגל. פעולה זו חשובה במיוחד בבישול פריטים גדולים כגון צלי.

השהייה

מזון המתבשל במיקרוגל צובר חום פנימי וממשיך להתבשל למשך מספר דקות גם לאחר עצירת המיקרוגל. הנח למזון לעמוד להשלמת תהליך הבישול, במיוחד מזונות כגון צלי וירקות שלמים. צלי זקוק לזמן זה כדי שחלקו המרכזי יסיים להתבשל מבלי שחלקיו החיצוניים יתבשלו יתר על המידה. יש לנער או לבחוש את כל הנוזלים, כגון מרק או שוקו חם, בסיום הבישול. הנח לנוזלים לעמוד מספר רגעים לפני ההגשה. בחימום מזון תינוקות, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה לפני ההגשה.

הוספת לחות

אנרגיית מיקרוגל נמשכת למולקולות מים. יש לכסות מזון שכמות הלחות בתוכו אינה אחידה או לאפשר לו לעמוד כך שהחום יתפזר לכל חלקיו בצורה שווה. הוסף כמות קטנה של מים למזון יבש כדי לעזור לו להתבשל.

עצות כלליות

- נדרש זמן רב יותר לחימום מזונות דחוסים, כגון תפוחי אדמה, לעומת מזונות קלים יותר. יש לחמם מזונות בעלי מרקם עדין בדרגת עוצמה נמוכה כדי למנוע את התקשותם.
- גובה וסוג כלי הבישול שבו אתה משתמש יכולים להשפיע על משך הבישול. כאשר מבשלים לפי מתכון חדש, השתמש בזמן הבישול המינימלי ובדוק את המזון מדי פעם כדי למנוע בישול יתר.
- יש לנקב מזונות בעלי קליפה לא נקבובית כגון תפוחי אדמה או נקניקיות, כדי למנוע פיצוץ.
- טיגון בעזרת שומן או שמן לחימום אינו מומלץ. שומן ושמן יכולים לרתוח באופן פתאומי ולגרום כוויות חמורות.
- מרכיבים מסוימים מתחממים מהר יותר מאחרים. לדוגמה, ריבה בתוך סופגנייה תהיה חמה יותר מהבצק. זכור זאת כדי למנוע סכנת כוויות.
- הכנת שימורים ביתיים בתנור המיקרוגל אינה מומלצת משום שייתכן שתהליך החימום במיקרוגל לא ישמיד את כל החיידקים המזיקים.
- אף שהמיקרוגל אינו מחמם את כלי הבישול, החום מהמזון עובר פעמים רבות אל הכלי. השתמש תמיד במחזיקי סירים בעת הוצאת המזון מהמיקרוגל והנחה ילדים לבצע זאת.
- הכנת ממתקים במיקרוגל אינה מומלצת שכן ממתקים יכולים להתחמם ולהגיע לטמפרטורות גבוהות במיוחד. זכור זאת כדי למנוע פגיעה גופנית.

בישול בעזרת חיישן אוטומטי

החיישן האוטומטי מאפשר לך לבשל את המזון באופן אוטומטי על-ידי זיהוי כמות הלחות שיוצר המזון במהלך הבישול.

- במהלך בישול המזון, נוצרת לחות מסוגים שונים. החיישן האוטומטי קובע את זמן הבישול ודרגת העוצמה המתאימים על-ידי זיהוי לחות זו הנוצרת במזון, ומבטל את הצורך בהגדרת זמני בישול ודרגות עוצמה מראש.
- כאשר משתמשים בבישול בעזרת חיישן ומכסים מיכל במכסה או בניילון נצמד, החיישן האוטומטי יזהה את הלחות שנוצרת לאחר שהמיכל הפך רווי באדים.
- זמן קצר לפני שהבישול מסתיים, מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול שנותר. זהו זמן מתאים לסובב או לערבב את המזון לקבלת בישול אחיד אם יש בכך צורך.
- לפני בישול מזון באמצעות החיישן האוטומטי, ניתן לתבל את המזון בעשבי תיבול, תבלינים או רטבים להשחמה. עם זאת יש להיזהר - מלח או סוכר עלולים לגרום לנקודות שריפה על המזון ולכן יש להוסיף מרכיבים אלו רק בסיום הבישול.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 26 2014-08-18 2:59:44

מדריך בישול

כלי בישול ומכסה לבישול באמצעות חיישן

- לקבלת תוצאות בישול משביעות רצון בעזרת פונקציה זו, פעל בהתאם להוראות לבחירת מיכלים ומכסים מתאימים בעזרת הטבלה במדריך זה.
- השתמש תמיד במיכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וכסה אותם במכסים המיועדים להם או בניילון נצמד. בעת שימוש בניילון נצמד, קפל פינה אחת כדי לאפשר בריחה מתונה של אדים.
- כסה תמיד במכסה המיועד לכלי שבו אתה משתמש. אם לכלי אין מכסה ייעודי, השתמש בניילון נצמד.
- מלא מיכלים לפחות עד מחציתם.
- יש לערבב או לסובב מזונות הדורשים ערבוב או סיבוב לקראת סיום תוכנית 'בישול בעזרת חיישן', לאחר שהופיעה על-גבי התצוגה ספירה לאחור של זמן הבישול הנותר.

חשוב

- לא מומלץ להשתמש בבישול באמצעות תכונת החיישן האוטומטי בעת פעולת בישול ממושכת, כלומר בישול המתבצע מיד לאחר שבישול קודם הסתיים.
- התקן את המיקרוגל במיקום מאוורר היטב לנקבלת זרימת אוויר וקירור הולמים וכדי להבטיח שהחיישן יפעל באופן מדויק.
- למניעת פגיעה באיכות התוצאות, אל תשתמש בחיישן האוטומטי כאשר טמפרטורת הסביבה גבוהה מדי או נמוכה מדי.
- אל תשתמש בחומר ניקוי נדיף לניקוי המיקרוגל.
  לחות הנגרמת כתוצאה מחומר זה עלולה להשפיע על פעולת החיישן.
- הימנע מהנחת המיקרוגל בקרבת מכשירים הפולטים גז או לחות גבוהה, הדבר עלול להפריע לפעולה התקינה של החיישן האוטומטי.
- שמור תמיד על ניקיון החלל הפנימי של המיקרוגל. נגב את כל הנוזלים שנתזו בעזרת מטלית לחה.
- מיקרוגל זהנועד לשימוש ביתי בלבד.

מדריך להפשרה ידנית

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים. עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת. הנח את המזון הקפוא על צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל ללא כיסוי. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר. בדוק מדי פעם את האוכל כדי לוודא שהוא לא מתחמם. אם חלקים קטנים ועדינים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום בעת ההפשרה. אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 30 דקות לפני שתמשיך. יש לאפשר לבשר, עופות ודגים זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

עצה: מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה. להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של 18- עד 20°C- בקירוב, היעזר בטבלה הבאה. יש להפשיר את כל סוגי המזון הקפוא בדרגת עוצמה המתאימה להפשרה (30%).

סוג מזון	זמן (דקות לכל 500 ג')	זמן השהייה (דקות)
בשר		
בשר טחון	8-7	30-5
סטייקים מחזיר/בקר	10-9	30-5
הוראות עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הנח את הבשר במרכזה של צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל, והנח את הצלחת מעל הצלחת המסתובבת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה.		

(המשך)

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 27 2014-08-18 2:59:44

סוג מזון	זמן (דקות לכל 500 ג')	זמן השהייה (דקות)
עוף		
חלקי עוף	9-8	30-10
עוף שלם	10-9	30-10
	הוראות לפני ההפשרה, אם יש גבישי קרח רבים על פני העוף, מומלץ לשטוף במים קרים כדי להסיר אותם ולהניח לו לעמוד 5 עד 10 דקות בטמפרטורת החדר. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור מופנה כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה מופנה כלפי מטה במרכז צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל, ולאחר מכן הנח את הצלחת מעל הצלחת המסתובבת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה.	
דגים		
נתחי פילה דג	10-9	30-5
	הוראות עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. הנח את הדג במרכזה של צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל, והנח את הצלחת מעל הצלחת המסתובבת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה.	
לחם		
לחמניות (כל אחת כ-50 ג')	4.5-2.5	20-5
לחם קלוי/כריך	6-5	20-5
	הוראות סדר לחמניות במרכז או לחם בצורה אופקית במרכזה של צלחת המתאימה לשימוש במיקרוגל, והנח את הצלחת מעל הצלחת המסתובבת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה.	

מדריך לבישול בשר במיקרוגל

- הנח בשר על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- הנח את הבשר כאשר צד השומן פונה כלפי מטה. השתמש ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי להגן על קצוות של עצמות או חלקים עדינים בבשר.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לבשר לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.
- הטמפרטורות הבאות הן טמפרטורות המזון בעת הוצאתו מהמכשיר. טמפרטורת המזון תעלה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	זמן בישול	דרגת עוצמה
בשר בקר צלוי ללא עצמות **עד 1.8 ק"ג**	14-10 דקות / 0.5 ק"ג ב-50 °C - נא 15-11 דקות / 0.5 ק"ג ב-55 °C - מדיום 17-12 דקות / 0.5 ק"ג ב-65 °C - עשוי היטב	100% למשך 5 דקות ראשונות, לאחר מכן 50%
	הוראות הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 5-10 דקות.	
בשר חזיר עם עצמות או ללא עצמות **עד 1.8 ק"ג**	18-14 דקות / 0.5 ק"ג ב-70 °C - עשוי היטב	100% למשך 5 דקות ראשונות, לאחר מכן 50%
	הוראות הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בניילון נצמד עם פתח אוורור. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 5-10 דקות.	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 28 2014-08-18 2:59:44

מדריך לבישול עוף במיקרוגל

- הנח עוף על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- כסה את העוף בנייר אפייה כדי למנוע התזות.
- השתמש ברדיד אלומיניום כדי להגן על קצות העצמות, על חלקים עדינים בבשר העוף, או על אזורים שבושלו יתר על המידה.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לעוף לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.

סוג מזון	זמן בישול	דרגת עוצמה
עוף שלם	13-10 דקות / 1.2 ק"ג ב-80 °C	70 %
עד 1.8 ק"ג	**הוראות** הנח את העוף על רשת צלייה כאשר החזה פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 10-5 דקות.	
חלקי עוף	13-10 דקות / 0.5 ק"ג 80 °C בשר שחום 75 °C בשר בהיר	70 %
עד 0.9 ק"ג	**הוראות** הנח את העוף בתוך כלי כשצד העצם פונה כלפי מטה וכשהנתחים העבים ביותר קרובים אל חלקו החיצוני של הכלי. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 10-5 דקות.	

מדריך לבישול פירות ים במיקרוגל

- בשל דג עד שניתן יהיה לחלק אותו לנתחים בקלות בעזרת מזלג.
- הנח פירות ים על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- השתמש ברדיד אלומיניום כדי להגן על חלקים עדינים, או על אזורים שבושלו יתר על המידה.
- אל תבשל פירות ים יתר על המידה : בדוק אותם בתום זמן הבישול המינימלי.

סוג מזון	זמן בישול	דרגת עוצמה
אומצות (סטייקים)	13-9 דקות / 0.5 ק"ג	70 %
עד 0.7 ק"ג	**הוראות** סדר את הסטייקים על רשת צלייה כאשר חלקי הבשר העבים יותר פונים כלפי חלקה החיצוני של הרשת. כסה בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 5-3 דקות.	
נתחי פילה	10-6 דקות / 0.5 ק"ג	70 %
עד 0.7 ק"ג	**הוראות** סדר את נתחי הפילה בכלי המיועד לאפייה, וכסה חלקים עדינים בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול, אם ישנם חלקים בעובי של יותר מ-1.5 ס"מ. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 3-2 דקות.	
שרימפס (חסילונים)	8-6 דקות / 0.5 ק"ג	70 %
עד 0.7 ק"ג	**הוראות** סדר את השרימפס בכלי המיועד לאפייה בשכבה אחת ומבלי שיגעו זה בזה. כסה בנייר אפייה. בשל עד שיהפכו קשים וצבעם יתחלף, ערבב 2 או 3 פעמים. הנח לעמוד במשך 5 דקות.	

בישול ביצים במיקרוגל

- לעולם אל תבשל ביצים בקליפתן ולעולם אל תחמם ביצים קשות בקליפתן; הן עלולות להתפוצץ.
- הקפד לנקב ביצים שלמות כדי שלא יתפוצצו.
- אל תבשל את הביצים מעבר לזמן המינימלי הדרוש; הן הופכות קשות מאוד בבישול יתר.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 29 2014-08-18 2:59:44

מדריך לבישול ירקות במיקרוגל

- יש לשטוף ירקות סמוך למועד הבישול. לעתים קרובות, אין צורך להוסיף מים. כאשר מבשלים ירקות דחוסים כגון תפוחי אדמה, גזרים ושעועית ירוקה, יש להוסיף ¼ כוס מים.
- ירקות קטנים (גזרים פרוסים, אפונה, שעועית לימה, וכולי) יתבשלו מהר יותר מירקות גדולים יותר.
- יש לסדר ירקות שלמים, כגון תפוחי אדמה, דלעת ערמונים, או קלח תירס במעגל על הצלחת המסתובבת לפני הבישול. הם יתבשלו בצורה אחידה יותר אם תהפוך אותם בתום מחצית זמן הבישול.
- הקפד להניח ירקות כמו אספרגוס וברוקולי כשהגבעול פונה כלפי חלקו החיצוני של הכלי והפרחים כלפי המרכז.
- בעת בישול ירקות חתוכים, כסה תמיד את הכלי במכסה או בניילון נצמד המיועד לשימוש במיקרוגל עם פתח אוורור.
- לפני בישול ירקות שלמים ולא מקולפים כגון תפוחי אדמה, דלעת, חציל וכולי, יש לנקב את הקליפה בכמה מקומות כדי למנוע פיצוץ.
- לקבלת בישול אחיד יותר, ערבב או סדר מחדש את הירקות השלמים בתום מחצית זמן הבישול.
- בדרך כלל, ככל שהמזון דחוס יותר, זמן ההשהייה הנדרש ארוך יותר. (זמן השהייה הוא הזמן הנדרש לירקות ומזונות גדולים ודחוסים כדי להתבשל עד תום לאחר הוצאתם מהמיקרוגל.) תפוח אדמה אפוי יכול לעמוד על השיש למשך חמש דקות עד להשלמת הבישול, ואילו צלחת אפונה ניתן להגיש מיד.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)
בטטה מבושלת	350 גרם	% 100	13.5-13
	הוראות קלף וחתוך את הבטטה לחתיכות בעובי 3 ס"מ והכנס לקערת פיירקס. הוסף 250 מ"ל מים בטמפרטורת החדר לקערה. בשל עם ניילון נצמד ונקב אותו מספר פעמים. לאחר הבישול, סנן את המים והגש. הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.		

מדריך לבישול אטריות בבישול מהיר במיקרוגל

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)
נודלס להכנה מהירה	אריזה קטנה (80 ג') אריזה גדולה (120 ג')	% 100	7.5-7 9.5-9
	הוראות השתמש בקערת פיירקס מזכוכית. הכנס את האטריות והוסף 350 מ"ל מים בטמפרטורת החדר לקערה. בשל עם ניילון נצמד ונקב אותו מספר פעמים. לאחר הבישול, סנן את המים וערבב עם תבלינים לאטריות בבישול מהיר.		

פתרון בעיות וקודי שגיאה

פתרון בעיות

אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן נסה את הפתרון המוצע.

זהו מצב רגיל.

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל.
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור.

המיקרוגל לא מופעל בעת לחיצה על לחצן START (הפעלה).

- האם הדלת סגורה היטב?

המזון לא מתבשל.

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ו/או לחצת על לחצן **START (הפעלה)**?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ?

המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי.

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

הגורה אינה דולקת.

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הגורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הגורה.

יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל.

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל. לפתרון הבעיה, התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו-מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש. לפתרון הבעיה, נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

בתוך המכשיר יש ניצוצות וקולות נפץ.

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 30 2014-08-18 2:59:44

עשן וריח לא נעים נידפים בהפעלת הראשונית.

- זהו מצב זמני שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים. העשן והריחות הלא נעימים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות.

כדי להפיג את הריח מהר יותר, הפעל את תנור המיקרוגל כאשר מיץ לימון או מלח לימון מונחים בארון.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך. הכן מראש את הפרטים הבאים:

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

קוד שגיאה

הודעת "SE" מופיעה.

- נקה את המקשים ובדוק אם יש מים בשטח סביב המקשים. כבה את המיקרוגל ונסה להפעיל שוב.

אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

מופיעה ההודעה "E-12, E-45".

- ההודעה "E-45", "E-12" מוצגת כאשר חיישן PH/Easy (Humidity) Sensor קרוב מדי ורטוב.

שגיאה זו עשויה להופיע בשל הלחות הגבוהה בחלל בעת הפעלת המיקרוגל שוב זמן קצר לאחר שהפעולה האחרונה שלו הסתיימה. במקרה זה, יש לכבות את המיקרוגל ולאפשר לו להתקרר למשך 5 דקות לפחות.

אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

הודעת "Door" (דלת) מופיעה.

- ההודעה "Door" (דלת) מוצגת כאשר המשתמש פותח את הדלת במהלך פעולת PH/Easy (Humidity) Sensor.

בטל את המצב הנוכחי והפעל מחדש. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

במקרה של קודי שגיאה שאינם רשומים כאן, או במקרה שהפתרון המוצע לא פותר את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של Samsung.

מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

דגם	ME9114S1/ME9114W1//ME9114GST1
מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ AC
צריכת חשמל מיקרוגל	 1500 ואט
הספק יציאה	100 ואט / 1000 ואט (IEC-705)
תדירות הפעלה	2450 MHz
מידות (ר x ג x ע) חיצוניות חלל פנימי	 517 x 297 x 395 מ"מ 357 x 255 x 357 מ"מ
נפח	32 ליטר
משקל נטו	 14.0 ק"ג

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_HE.indd 31 2014-08-18 2:59:44

SAMSUNG

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04294A-00

ME9114GST1
ME9114W1
ME9114S1

Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

Меры предосторожности 2
Краткое наглядное руководство 11
Функции микроволновой печи 12
Печь 12
Панель управления 12
Принадлежности 13
Использование печи 13
Принцип работы микроволновой печи 13
Проверка работы печи 14
Установка времени 14
Установка времени приготовления и уровня мощности 14
Приготовление за один этап 15
Приготовление за несколько этапов 15
Использование кнопки +30сек 15
Остановка приготовления пищи 16
Настройка режима энергосбережения 16
Использование функций сенсорного приготовления 16
Использование режима здорового питания 17
Использование функции Мясо/птица 18
Использование функции приготовления закусок 19
Использование режима быстрого размораживания продуктов 20
Использование функции растапливания 21
Использование функции Готовое блюдо 22
Использование кухонного таймера 22
Использование функции блокировки управления 22
Отключение звукового сигнала 23
Использование режима демонстрации 23
Руководство по приготовлению с пароваркой Чистый пар (только для моделей ME9114GST1) 23
Руководство по выбору посуды 25
Способы приготовления пищи 26
Рекомендации по приготовлению 27
Устранение неисправностей и коды ошибок 30
Устранение неисправностей 30
Код ошибки 31
Технические характеристики 31

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ следует.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 2 2014-08-18 2:59:35

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)	
⦸	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
⦸	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
☛	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 3 2014-08-18 2:59:35

★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 4 2014-08-18 2:59:35

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться;
	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

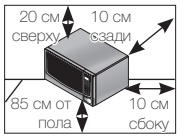
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
	Не допускается использование паровых очистителей.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 5 2014-08-18 2:59:35

★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
	Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 6 2014-08-18 2:59:36

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

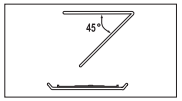
- **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 7 2014-08-18 2:59:36

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи.
Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 8 2014-08-18 2:59:37

	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	

	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 9 2014-08-18 2:59:39

⊘	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

⚠ ВНИМАНИЕ					
★	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
⊘	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
★	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
⊘	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
⊘	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
⊘	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
✋	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
★	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
★	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
⊘	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
★	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
★	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 10 2014-08-18 2:59:40

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

краткое наглядное руководство

Приготовление пищи

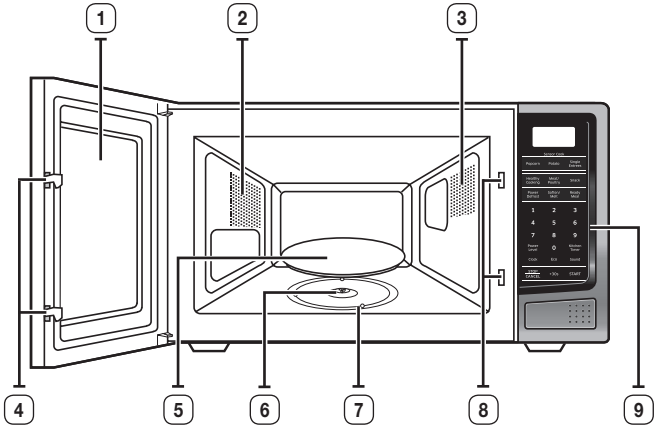
+30s	**1.** Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **+30s (+30сек)**.
START	**2.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение “End”. Затем вновь отобразится текущее время. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если требуется добавить дополнительные 30 секунд.

+30s	Нажмите кнопку **+30s (+30сек)** один или несколько раз для установки дополнительных 30 секунд.

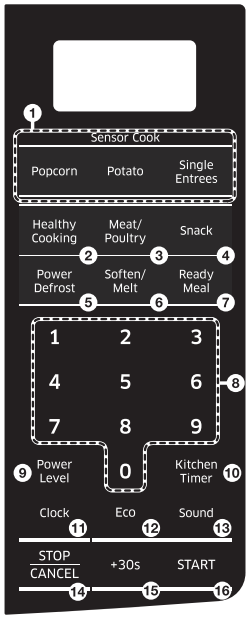
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 11 2014-08-18 2:59:40

ПЕЧЬ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
5. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
6. МУФТА
7. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
8. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

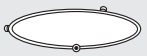
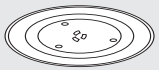


1. КНОПКА СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
3. КНОПКА МЯСО/ПТИЦА
4. КНОПКА ЗАКУСКИ
5. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
6. КНОПКА РАСТАПЛИВАНИЕ
7. КНОПКА ГОТОВОЕ БЛЮДО
8. КНОПКИ С ЦИФРАМИ
9. КНОПКА УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
10. КНОПКА КУХОННЫЙ ТАЙМЕР
11. КНОПКА ЧАСЫ
12. КНОПКА РЕЖИМ ЭКО
13. КНОПКА ЗВУК
14. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
15. КНОПКА +30сек
16. КНОПКА СТАРТ

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 12 2014-08-18 2:59:41

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

	**1. Роликовая подставка** устанавливается в центре печи. **Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.
	**2. Вращающийся поднос** нужно установить на роликовую подставку так, чтобы его центр попадал на соединительную муфту. **Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.
	3. Пароварка "Чистый пар" см. страницы 23 и 24. (Только для моделей ME9114GST1) **Назначение:** пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция чистого пара.

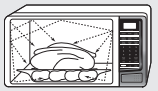
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 13 2014-08-18 2:59:41

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.
Откройте дверцу печи, нажав на кнопку открытия дверцы, которая находится в нижней части панели управления. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Нажмите кнопку с **Цифрами**, чтобы ввести время работы печи. (4-5 минут)
START	**2.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «12:00».
Установите текущее время.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

Clock	**1.** Нажмите кнопку **Clock (Часы)**.
5 0 0	**2.** Для ввода текущего времени используйте кнопки с **Цифрами**. Для установки времени необходимо нажать не менее трех кнопок. Если текущее время 5:00, введите **5**, **0**, **0**.
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.

В случае сбоя в электроснабжении необходимо повторно установить часы. Можно проверять текущее время во время приготовления, нажимая кнопку **Clock (Часы)**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Power Level	Микроволновая печь позволяет выбрать два режима приготовления, которые отличаются временем приготовления и уровнем мощности. Кнопка **Power Level (Уровень мощности)** позволяет управлять интенсивностью разогрева (от "Теплого" (1) до "Высокого" (10) уровня).

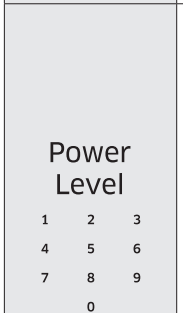
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 14 2014-08-18 2:59:42

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА ОДИН ЭТАП

Для простого приготовления за один этап достаточно ввести только время приготовления. При этом автоматически устанавливается высокий уровень мощности. Чтобы выбрать другой уровень мощности, можно использовать кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

Некоторые рецепты требуют установки различных температур на разных этапах приготовления. Микроволновая печь позволяет выбрать несколько этапов приготовления.

1. Чтобы установить время приготовления, используйте кнопки с **Цифрами**. Можно установить время от одной секунды до 99 минут, 99 секунд. Чтобы установить время больше одной минуты, необходимо также ввести секунды. **Например**, **чтобы установить 20 минут**, **нажмите 2**, **0**, **0**, **0**.



2. Чтобы выбрать другой уровень мощности (не высокий), нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, затем введите уровень мощности при помощи кнопок с **Цифрами**.

Уровни мощности

0 = Ур. мощ.:0	0 % (питания нет)	6 = Ур. мощ.:60	60 % (кипячение)
1 = Ур. мощ.:10	10 % (теплый)	7 = Ур. мощ.:70	70 % (средний-высокий)
2 = Ур. мощ.:20	20 % (низкий)	8 = Ур. мощ.:80	80 % (разогрев)
3 = Ур. мощ.:30	30% (размораживание)	9 = Ур. мощ.:90	90 % (обжаривание)
4 = Ур. мощ.:40	40 % (средний-низкий)	10 = Ур. мощ.:Выс.	100 % (высокий)
5 = Ур. мощ.:50	50 % (средний)		

3. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)**, затем кнопку **START (СТАРТ)**, а затем повторно введите все инструкции.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

1. Для выбора режима приготовления за несколько этапов выполните действия 1 и 2 из раздела "Приготовление за один этап" на этой странице, затем с помощью кнопок с **Цифрами** установите время приготовления на втором этапе.

2. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, затем при помощи кнопок с **Цифрами** установите уровень мощности для второго этапа приготовления.

3. Для начала приготовления нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.

При выборе нескольких этапов приготовления, перед тем как ввести следующий этап приготовления, необходимо нажать кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

Можно проверять уровень мощности во время приготовления, нажимая кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ +30СЕК

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30s (+30сек)**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30s (+30сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

2. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.

Чтобы добавить к выполняющейся программе приготовления 30 секунд, нажмите кнопку **+30s (+30сек)** столько раз, сколько понадобится.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 15 2014-08-18 2:59:43

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)**. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **START (СТАРТ)**.
Полностью	Полностью: Один раз нажмите кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)**. **Результат:** Приготовление будет остановлено. Если необходимо отменить параметры приготовления пищи, нажмите кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)** еще раз.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

Eco	• Нажмите кнопку **Eco (Эко)**. **Результат :** Дисплей выключен. • Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Eco (Эко)**, на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

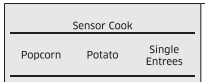
Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и по истечении 25 минут будут отображены часы.
Если дверца открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сенсор в микроволновой печи определяет количество жидкости, выделяющейся из пищи по мере приготовления, и в соответствии с этим показателем изменяется время приготовления.
Убедитесь, что микроволновая печь работает от сети не менее 3 минут.

Используйте безопасную для использования в микроволновой печи посуду с крышкой или накройте такую посуду пластиковой пленкой.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

	**1.** Нажмите кнопку **Sensor Cook (Сенсорное Приготовление)** для соответствующего блюда.
	2. Нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (например, картофель). На дисплее отобразится "0:00", начнется приготовление пищи в микроволновой печи.

Чтобы проверить текущее время при приготовлении пищи, нажмите кнопку **Clock (Часы)**.

Блюдо	Размер порции	Инструкции
Попкорн	85-100 г 1 упаковка	Необходимо использовать только один пакет, предназначенный специально для микроволновой печи. Будьте осторожны, доставая разогретый пакет из печи и открывая его. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Картофель	1-6 шт.	Проткните вилкой каждую картофелину несколько раз. Поместите на вращающийся поднос по кругу. После приготовления оставьте картофель на 3-5 минут. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Отдельные основные блюда	220-440 г	Извлеките продукты из упаковки и следуйте инструкциям по размещению в печи и выдержке. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 16 2014-08-18 2:59:43

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция **Здоровое Питание** предлагает 9 предварительно запрограммированных режимов приготовления. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Healthy Cooking	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Healthy Cooking (Здоровое Питание)** один или несколько раз. (См. таблицу "Здоровое питание").
START	**2.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
4 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
5 Коричневый рис	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минуты.
6 Цельнозерновые макароны	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты.
7 Свежее рыбное филе	300 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
8 Свежее филе лосося	300 г	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
9 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 17 2014-08-18 2:59:43

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МЯСО/ПТИЦА

Функция **Мясо/Птица** предлагает 5 предварительно запрограммированных режимов приготовления. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Meat/ Poultry	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Meat/ Poultry (Мясо/Птица)** один или несколько раз. (См. таблицу "Мясо/птица").
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Нажмите кнопку с **цифрой 1** или **2**, **3** для выбора нужного размера порции. (См. таблицу "Мясо/птица").
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны программы быстрого автоматического разогрева **Мяса/Птицы**, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Куриная грудка	1 порция (300 г)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2 Грудка индейки	1 порция (300 г)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3 Фрикадельки	1 порция	**Ингредиенты для фрикаделек.** 450 г мясного фарша, ¼ чашки рубленого лука, 1 сырое яйцо, 1 чайная чашка соли, ¼ чайная чашка перца и 2 столовые ложки воды. Как следует перемешайте все ингредиенты. Слепите 20 фрикаделек (диаметром 25 мм). Поместите фрикадельки в посуду. Закройте липкой пленкой для микроволновой печи, отверните один угол пленки примерно на 50 для обеспечения вентиляции. Приготовьте. После приготовления оставьте постоять на 5 минут. Подайте на стол.
4 Омлет с ветчиной	1 порция	**Ингредиенты для омлета.** 3 яйца средних размеров, 1 помидор, 30 г рубленой ветчины, 2 столовых ложки молока, травы и специи. Взбейте яйца, добавьте ветчину, 2 столовые ложки молока, травы и специи. Нарежьте помидор кубиками и добавьте в смесь вместе с 50 г тертого сыра. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемещайте смесь и нажмите Старт для продолжения. После выпекания дайте постоять 2 мин. Подайте к столу.
5 Бекон	1 порция (100-125 г) 2 порции (200-225 г) 3 порции (300-325 г)	Отберите в мясной лавке или супермаркете свежие тонкие ломтики бекона. Поместите на впитывающую салфетку на тарелке, безопасной для использования в микроволновой печи, или посуде Pyrex, затем закройте другой салфеткой и приготовьте. Подайте на стол.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 18 2014-08-18 2:59:44

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК

Функция **Закуски** предлагает 9 предварительно запрограммированных режимов приготовления. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Snack	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Snack (Закуски)** один или несколько раз. (См. таблицу "Закуски").
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Для выбора нужного размера порции нажмите кнопки с **цифрой 1** или **2**, **3**, **4**. (См. таблицу "Закуски").
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны программы быстрого автоматического разогрева **Закусок**, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Запеканка	1 порция (220 г) 2 порции (440 г) 3 порции (660 г) 4 порции (880 г)	Положите замороженную запеканку в стеклянную чашу. Закройте тарелку крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Перемешайте готовое блюдо перед подачей на стол. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Замороженные куриные крылышки	1 порция (150-200 г) 2 порции (200-250 г)	Положите на тарелку бумажное полотенце и разложите на нем крылышки по кругу. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Замороженные куриные наггетсы	1 порция (100-150 г) 2 порции (150-200 г)	Положите на тарелку бумажное полотенце и разложите на нем наггетсы по кругу. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Дайте постоять 1-2 минуты.
4 Картофель фри	1 порция (100-150 г) 2 порции (150-200 г)	Положите два бумажных полотенца на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, и аккуратно разложите дольки картофеля на тарелке. Достав картофель из печи, подсушите дольки бумажными полотенцами. Дайте постоять 1-2 минуты.
5 Сырные палочки	1 порция (5-6 шт.) 2 порции (7-10 шт.)	Разложите сырные палочки на тарелке по кругу. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Дайте постоять 1-2 минуты.
6 Начо	1 порция	Аккуратно разложите начо на тарелке. Равномерно посыпьте их тертым сыром. **Ингредиенты:** 2 чашки кукурузных чипсов ⅓ чашки тертого сыра
7 Пирог с заварным кремом и начинкой	1 порция (600 г)	Эта программа подходит для приготовления замороженного киша. Выньте пирог из упаковки и положите на тарелку. Поместите тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
8 Овсяная каша	1 порция (35 г) 2 порции (70 г)	Залейте овсяную крупу водой или молоком в чашке, безопасной для использования в микроволновой печи. Добавьте 150 мл воды или молока для порции в 35 г или 300 мл воды или молока для порции в 70 г. Готовьте, не накрывая крышкой. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемещайте крупу и нажмите Старт для продолжения. После приготовления как следует перемешайте и посыпьте желтым сахарным песком или полейте медом.
9 Картофельные дольки	1 порция (300-350 г) 2 порции (400-450 г)	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите срезанной стороной вниз на тарелке, безопасной для использования в микроволновой печи. Дайте постоять 1-2 минуты.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 19 2014-08-18 2:59:44

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим **Быстрая Разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Power Defrost	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Power Defrost (Быстрая Разморозка)** один или несколько раз. (См. таблицу "Быстрая разморозка").
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Выберите вес, нажимая на нужные кнопки с **Цифрами**. (См. таблицу "Быстрая разморозка"). Мясо, птица, рыба: 0,1-1,5 кг (Вес можно выбирать с шагом 0,1 кг, до 15 раз) Хлеб и выпечка: Можно выбрать вес от 0,1 до 1,0 кг. (Вес можно выбирать с шагом 0,1 кг, до 10 раз)
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** • Начинается размораживание продуктов. • Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для режима **Быстрая разморозка**, вес продуктов и соответствующие инструкции.
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку на плоское стеклянное блюдо или на керамическую тарелку.

Код/ продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	0,1-1,5 кг	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-60 минут.
2 Птица	0,1-1,5 кг	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-60 минут.
3 Рыба	0,1-1,5 кг	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-50 минут.
4 Хлеб и выпечка	0,1-1,0 кг	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 5-20 минут.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 20 2014-08-18 2:59:44

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РАСТАПЛИВАНИЯ

Функция **Растапливания** предлагает 4 предварительно запрограммированных режима приготовления. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Soften/ Melt	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Soften/Melt (Растапливание)** один или несколько раз. (См. таблицу "Растапливание").
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Для выбора нужного размера порции нажмите кнопку с **цифрой 1** или **2**. (См. таблицу "Растапливание").
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В следующей таблице указаны программы для функции **Растапливание**, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Топленое масло	1 порция (50 г) 2 порции (100 г)	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растапливание темного шоколада	1 порция (50 г) 2 порции (100 г)	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после того, как он расплавится. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Растапливание сахара	1 порция (25 г) 2 порции (50 г)	Поместите сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на порцию в 25 г и 20 мл на порцию в 50 г. Растапливайте, не накрывая крышкой. Осторожно вытащите из печи, используя прихватки! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпечки. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размягченное масло	1 порция (50 г) 2 порции (100 г)	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Размягчайте, не закрывая крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 21 2014-08-18 2:59:45

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ГОТОВОЕ БЛЮДО

Функция **Готовое Блюдо** предлагает 4 предварительно запрограммированных режима приготовления. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Ready Meal	**1.** Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ready Meal (Готовое Блюдо)** один или несколько раз. (См. таблицу "Готовое блюдо").
START	**2.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. **Результат:** Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 1 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны программы быстрого автоматического разогрева **Готовых Блюд**, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Охлажденные готовые блюда	300-350 г	Выложите готовое блюдо на керамическую тарелку и обтяните ее пленкой для микроволновой печи или следуйте инструкциям на упаковке. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2 Охлажденные готовые блюда	400-450 г	
3 Замороженный полуфабрикат	300-350 г	
4 Замороженный полуфабрикат	400-450 г	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Функцию таймера можно использовать с помощью кнопки **Kitchen Timer (Кухонный Таймер)**.

Kitchen Timer	**1.** Нажмите кнопку **Kitchen Timer (Кухонный Таймер)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Выберите время приготовления с помощью кнопок с **Цифрами**.
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**, чтобы запустить функцию "Кухонный таймер". **Результат:** На дисплее отображается обратный отсчет времени; после того, как время истекло, печь издаст сигнал.

Микроволновая печь не включается при использовании кухонного таймера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

STOP CANCEL	**1.** Нажмите и удерживайте кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)** в течение 3 секунд. **Результат:** • Печь заблокирована (выбор функций недоступен). • При нажатии на какую-либо кнопку на дисплее отображается "Loc" (Блок.).
STOP CANCEL	**2.** Для разблокировки печи нажмите и удерживайте кнопку **STOP/CANCEL (СТОП/ОТМЕНА)** в течение 3 секунд. **Результат:** Печью можно пользоваться в обычном режиме.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 22 2014-08-18 2:59:45

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

Sound	**1.** Нажмите кнопку **Sound (Звук)**.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Нажмите кнопку с **цифрой 1** или **2**. 1 : Звук включится, на дисплее отобразится сообщение "ON" (ВКЛ.). 2 : Звук выключится, на дисплее отобразится сообщение "OFF" (ВЫКЛ.).
START	**3.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. На дисплее отобразится установленное время суток. **Результат:** • Если звук включен: при нажатии на кнопки печь подает звуковые сигналы. • Если звук выключен: печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ДЕМОНСТРАЦИИ

Можно использовать режим демонстрации, чтобы просмотреть работу микроволновой печи без разогрева.

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Нажмите и удерживайте кнопки **Power Level (Уровень мощности)** и **цифру 2** в течение 1-3 секунд. Нажмите кнопку: 1 : Демонстрация "ON" (ВКЛ.). 2 : Демонстрация "OFF" (ВЫКЛ.).
START	**2.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. На дисплее отобразится установленное время суток.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Для отключения режима демонстрации снова нажмите и удерживайте кнопки **Power Level (Уровень мощности)** и **цифру 2** в течение 1-3 секунд. Нажмите кнопку 2: Демонстрация "OFF" (ВЫКЛ.).
START	**4.** Нажмите кнопку **START (СТАРТ)**. На дисплее отобразится установленное время суток.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ С ПАРОВАРКОЙ ЧИСТЫЙ ПАР (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ME9114GST1)

Пароварка "Чистый пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи "Чистый пар" состоит из 3 компонентов:

Чаша

Вставной лоток

Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

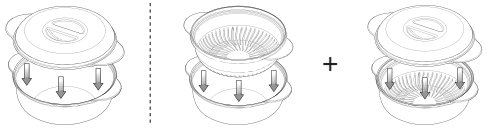
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 23 2014-08-18 2:59:46

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	90 %	5-6	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Свежие овощи	300 г	90 %	4-5	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженные овощи	300 г	60 %	8-9	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рис	250 г	90 %	15-18	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут. Дайте постоять 5-10 минуты.			
Картофель в мундире	500 г	90 %	7-8	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рагу (Охлажденное)	400 г	60 %	5½-6½	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Суп (Охлажденный)	400 г	90 %	3-4	Чаша + крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженный суп	400 г	90 %	8-10	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	60 %	1½-2½	Чаша + крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Фруктовый компот	250 г	90 %	3-4	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			

Обращение с пароваркой Чистый пар



Чаша + крышка Чаша с лотком + крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 24 2014-08-18 2:59:46

руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления и подачи на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется **✓✗ : Использовать с осторожностью** **✗ : Не рекомендуется**

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 25 2014-08-18 2:59:46

способы приготовления пищи

РЕКОМЕНДОВАНО

Перемешивание

Перемешайте во время приготовления такие блюда, как запеканки и овощи, чтобы они разогревались равномерно. Пища на краю посуды впитывает больше энергии и быстрее нагревается, поэтому рекомендуется перемешивать по направлению от края к центру. Если вы открываете дверцу, чтобы перемешать пищу, печь отключается.

Расположение

Расположите продукты, имеющие неправильную форму, например, курицу и котлеты, таким образом, чтобы толстые мясистые части располагались ближе к краю вращающегося столика; это позволит им получить больше энергии. Поместите тонкие части в центре вращающегося столика, чтобы они не подгорели.

Защита

Закрывайте продукты тонкими полосками алюминиевой фольги, чтобы они не подгорели. Алюминиевой фольгой необходимо закрывать кончики крылышек и ножек птицы, а также углы квадратных форм для выпекания. Необходимо использовать только небольшое количество алюминиевой фольги. Большое количество фольги может повредить печь.

Переворот пищи

Переворачивайте наполовину готовые продукты, чтобы разогреть их со всех сторон. Это особенно важно для больших блюд, например, для жаркого.

Нахождение в положении стоя

Продукты, приготовленные в микроволновой печи, сохраняют тепло и продолжают разогреваться в течение нескольких минут после того, как печь перестала работать. Оставьте продукты в печи для завершения приготовления; в особенности это касается жаркого и целых овощей. Жаркое должно постоять некоторое время, чтобы центральная часть полностью приготовилась, а края не подгорели. Любые жидкости, например, суп и горячий шоколад, необходимо взболтать и перемешать после завершения приготовления. Дайте жидкости постоять некоторое время перед подачей на стол. При разогреве детского питания необходимо как следует перемешать и проверить его температуру перед подачей на стол.

Добавление влаги

Микроволновая энергия притягивается к молекулам воды. Если вода распределена неравномерно на продукте, то необходимо его закрыть или дать постоять, чтобы жар распределился равномерно. Чтобы ускорить приготовление сухих продуктов, добавьте в них небольшое количество воды.

Общие советы

- Плотные продукты, например картофель, нагреваются дольше, чем менее плотные. Мягкие продукты необходимо нагревать при низком уровне мощности, чтобы они не затвердели.
- Высота и используемая посуда могут повлиять на время приготовления. При приготовлении нового рецепта рекомендуется установить минимальное время приготовления и периодически проверять продукты, чтобы они не подгорели.
- Продукты, не имеющие пористую поверхность, например, картофель и сосиски, необходимо проткнуть, чтобы они не лопнули.
- Не рекомендуется жарить на масле или жире. Жир и масло могут неожиданно закипеть и вызвать сильные ожоги.
- Некоторые ингредиенты разогреваются быстрее. Например, джем в пончике будет горячее, чем сам пончик. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать ожогов.
- Выполнять домашнее консервирование в микроволновой печи не рекомендуется, поскольку микроволновая печь может не уничтожить все вредные бактерии.
- Несмотря на то, что микроволны не нагревают посуду, жар от продуктов может распространиться на посуду. При извлечении продуктов из микроволновой печи необходимо всегда использовать ручки для посуды; научите детей использовать эти ручки.
- Не рекомендуется нагревать сладости в микроволновой печи, поскольку они могут нагреться до очень высоких температур. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать травм.

Автоматическое сенсорное приготовление

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества жидкостей, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные жидкости. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов жидкости, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов жидкости будут определены автоматическим сенсором, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 26 2014-08-18 2:59:46

- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация

- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующаяся при этом жидкость может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью.
- Данная печь предназначена только для бытового использования.

рекомендации по приготовлению

Руководство по размораживанию в ручном режиме

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания. Положите замороженные продукты на блюдо, безопасное для использования в микроволновой печи, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания. Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 30 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов. Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C. Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (30 %).

Блюдо	Время (в минутах на 500 г)	Время выдержки (мин.)
Мясо		
Рубленое мясо	7-8	5-30
Свинина / говяжьи стейки	9-10	5-30
	Инструкции Закройте края алюминиевой фольгой. Положите мясо на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, затем поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания.	

(продолжение)

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 27 2014-08-18 2:59:46

Блюдо	Время (в минутах на 500 г)	Время выдержки (мин.)
Птица		
Кусочки курицы	8-9	10-30
Целая курица	9-10	10-30
	Инструкции Если на поверхности птицы образовалось слишком много ледяных кристаллов, перед размораживанием лучше смыть их холодной водой и дать тушке полежать 5-10 минут при комнатной температуре. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, затем поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания.	
Рыба		
Рыбное филе	9-10	5-30
	Инструкции Оберните ножки алюминиевой фольгой. Расположите тонкие части под толстыми. Положите рыбу на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, затем поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания.	
Хлеб		
Булочки (по 50 г каждая)	2½-4½	5-20
Тосты/Сэндвичи	5-6	5-20
	Инструкции Разложите булочки или хлеб на тарелке, безопасной для использования в микроволновой печи, затем поставьте тарелку в центр вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания.	

Руководство по приготовлению мяса в микроволновой печи

- Положите мясо на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Сначала поместите мясо таким образом, чтобы жир находился снизу. Закройте тонкими полосками алюминиевой фольги кончики костей или тонкие участки мяса.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать мясу постоять нужное время.
- При следующих температурах необходимо извлечь мясо. Температура продуктов увеличится после их выдержки.

Блюдо	Время приготовления пищи	Уровень мощности
Ростбиф без костей **До 1,8 кг**	10-14 мин. / 0,5 кг для 50 °C - редко 11-15 мин. / 0,5 кг для 55 °C - средний 12-17 мин. / 0,5 кг для 65 °C - оптимально	100 % на первые 5 минут, затем 50 %
	Способ приготовления Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 5-10 минут.	
Свинина без кости или с костью **До 1,8 кг**	14-18 мин. / 0,5 кг для 70 °C-оптимально	100 % на первые 5 минут, затем 50 %
	Способ приготовления Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 5-10 минут.	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 28 2014-08-18 2:59:46

Руководство по приготовлению птицы в микроволновой печи

- Положите птицу на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Закройте птицу пергаментной бумагой для предупреждения разбрызгивания.
- Закройте полосками алюминиевой фольги кончики костей, тонкие участки мяса и участки, которые начинают подгорать.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать птице постоять нужное время.

Блюдо	Время приготовления пищи	Уровень мощности
Целая курица До 1,8 кг	10-13 мин. / 0,5 кг на 80 °C	70 %
	Способ приготовления Поместите курицу грудкой вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.	
Кусочки курицы До 0,9 кг	10-13 мин. / 0,5 кг Темное мясо 80 °C Белое мясо 75 °C	70 %
	Способ приготовления Положите курицу костью вниз на посуду, чтобы толстые части располагались по краям посуды. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.	

Руководство по приготовлению морепродуктов в микроволновой печи

- Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой.
- Положите морепродукты в посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Закройте полосками алюминиевой фольги тонкие участки мяса и участки, которые начинают подгорать.
- Следите, чтобы морепродукты не подгорали: Установите минимальное время приготовления.

Блюдо	Время приготовления пищи	Уровень мощности
Бифштексы До 0,7 кг	9-13 мин. / 0,5 кг	70 %
	Способ приготовления Положите бифштекс на полку для жарки таким образом, чтобы наиболее мясистые части располагались по краям полки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните и переложите наполовину готовый бифштекс. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 3-5 минут.	
Филе До 0,7 кг	6-10 мин. / 0,5 кг	70 %
	Способ приготовления Положите филе на посуду для выпекания, обернув тонкие куски под крышкой пергаментной бумагой. Если филе имеет толщину более 1,3 см, переверните и переложите наполовину готовое филе. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 2-3 минуты.	
Креветки До 0,7 кг	6-8 мин. / 0,5 кг	70 %
	Способ приготовления Равномерно разложите креветки на посуде для выпекания одним слоем. Закройте их пергаментной бумагой. Готовые креветки должны быть твердыми и непрозрачными; во время приготовления 2 или 3 раза перемешайте. Дайте постоять 5 минут.	

Приготовление яиц в микроволновой печи

- Запрещается готовить яйца в кожуре, а также разогревать в кожуре яйца, сваренные вкрутую, поскольку они могут взорваться.
- Необходимо всегда протыкать целые яйца, чтобы они не взорвались.
- Необходимо готовить яйца не более установленного времени, чтобы они не стали слишком твердыми.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 29 2014-08-18 2:59:47

Руководство по приготовлению овощей в микроволновой печи

- Перед приготовлением необходимо помыть овощи. Часто добавление воды в овощи не требуется. При приготовлении твердых овощей, например, картофеля, моркови и зеленых бобов, необходимо добавить примерно ¼ чашки воды.
- Небольшие овощи (разрезанная морковь, горох, фасоль Лима и т.д.) готовятся быстрее, чем большие овощи.
- Целые овощи, например, картофель, желудевую тыкву или отварную кукурузу в початках, следует разложить по кругу на вращающемся столике перед приготовлением. Чтобы равномерно приготовить овощи, рекомендуется переворачивать их в середине приготовления.
- Необходимо всегда располагать такие овощи, как спаржа и брокколи, хвостовой частью к краю, а кончиком к центру посуды.
- При приготовлении порезанных овощей необходимо всегда закрывать посуду крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию.
- Целые, неочищенные овощи, например, картофель, тыкву, баклажан и т.д., необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением, чтобы они не взорвались.
- Для равномерного приготовления необходимо помешать и переложить наполовину готовые овощи.
- Как правило, чем более твердые овощи, тем больше время их приготовления. (Время выдержки-время, в течение которого твердые большие продукты и овощи должны постоять в печи для завершения приготовления). Запеченный картофель должен постоять пять минут постоять после приготовления, в то время как блюдо с горохом можно сразу же подавать на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Вареный ямс (сладкий картофель)	350 г	100 %	13-13½
	Инструкции Почистите 3 сладких картофелины, нарежьте их ломтиками по 3 см толщиной и выложите в посуду Pyrex. Влейте в миску 250 мл воды комнатной температуры. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Когда картофель сварится, слейте воду и подайте на стол. Дайте постоять 1-2 минуты.		

Руководство по приготовлению лапши в микроволновой печи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Лапша быстрого приготовления	1 маленькая пачка (80 г) 1 большая пачка (120 г)	100 %	7-7½ 9-9½
	Инструкции Используйте миску из термостойкого стекла. Выложите лапшу в миску и добавьте 350 мл воды комнатной температуры. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Когда лапша будет готова, слейте воду и добавьте специи для лапши быстрого приготовления.		

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 30 2014-08-18 2:59:47

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения:

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Появляется сообщение: "E-12, E-45".

- Сообщение "E-12", "E-45" отображается в случае, когда происходит замыкание датчика PH/Easy (влажности) из-за влаги. Такое может произойти, если запустить программу приготовления слишком быстро после того, как приготовилось предыдущее блюдо, при этом внутри печи образуется высокая влажность.
  В таком случае выключите печь и дайте ей остыть в течение не менее 5 минут.
  Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Выводится сообщение "Door" (Дверь).

- Сообщение Door (Дверь) отображается, если открыть дверь во время работы датчика PH/Easy (влажность). Отмените текущий режим и начните сначала. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	ME9114GST1/ME9114W1/ME9114S1
Источник питания	230 В - 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии СВЧ	 1500 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 1000 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 395 мм 357 x 255 x 357 мм
Объем	32 литров
Вес Нетто	 14,0 кг

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_RU.indd 31 2014-08-18 2:59:47

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04294A-00

ME9114GST1
ME9114W1
ME9114S1

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use **13**
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Setting cooking times & Power levels 15
One-stage cooking 15
Multi-stage cooking 15
Using the +30s button 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the sensor cook features 16
Using the healthy cooking features 17
Using the meat/poultry features 18
Using the snack features 19
Using the power defrost features 20
Using the soften/melt features 21
Using the ready meal features 22
Using the kitchen timer features 22
Using the child lock features 22
Switching the beeper off 23
Using the demonstration mode 23
Pure steam cooking guide (only ME9114GST1 models) 23
Cookware guide **25**
Cooking techniques **26**
Cooking guide **27**
Troubleshooting and error code **30**
Troubleshooting 30
Error code 31
Technical specifications **31**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 2 2014-08-18 2:59:25

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 3 2014-08-18 2:59:25

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☛	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⃠	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 4 2014-08-18 2:59:25

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

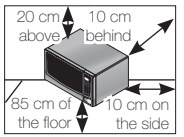
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 5 2014-08-18 2:59:25

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 6 2014-08-18 2:59:25

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

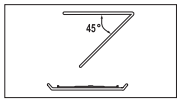
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 7 2014-08-18 2:59:25

- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 8 2014-08-18 2:59:26

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 9 2014-08-18 2:59:29

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 10 2014-08-18 2:59:30

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

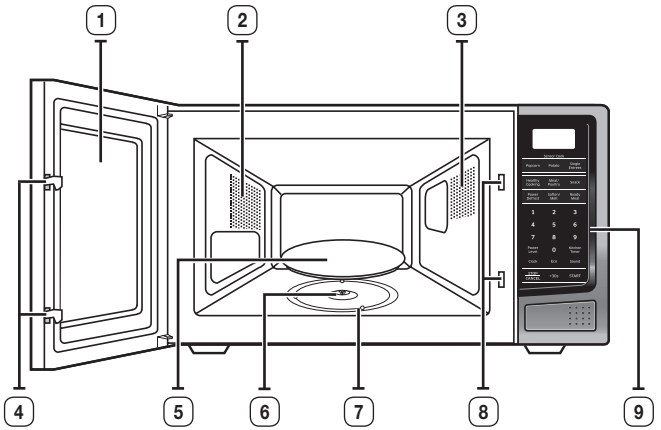
+30s	**1.** Place the food in the oven. Press the **+30s** button.
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will display "End" and beep 4 times. The current time is displayed again. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

+30s	Press the **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

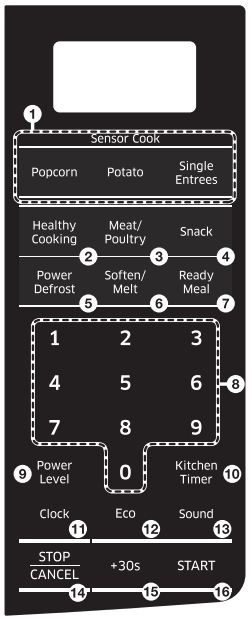
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 11 2014-08-18 2:59:30

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. ROLLER RING
8. SAFETY INTERLOCK HOLES
9. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

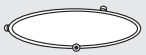
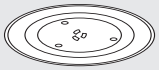


1. SENSOR COOK BUTTON
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. MEAT/POULTRY BUTTON
4. SNACK BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. SOFTEN/MELT BUTTON
7. READY MEAL BUTTON
8. NUMBER BUTTON
9. POWER LEVEL BUTTON
10. KITCHEN TIMER BUTTON
11. CLOCK BUTTON
12. ECO BUTTON
13. SOUND BUTTON
14. STOP/CANCEL BUTTON
15. +30s BUTTON
16. START BUTTON

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 12 2014-08-18 2:59:31

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. Pure steam cooker, see page 23 to 24. (Only ME9114GST1 models) **Purpose:** The plastic steam cooker when using pure steam function.

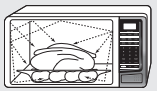
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

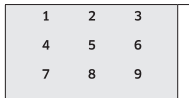
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 13 2014-08-18 2:59:31

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pushing the push button on the bottom side of the control panel. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	**1.** Press the **Number** button to enter operating time. (4 to 5 minutes)
	2. Press the **START** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time.

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the **Clock** button.
	2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter **5**, **0**, **0**.
	3. Press the **START** button.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock. You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 14 2014-08-18 2:59:32

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Power Level	Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

2 0 0 0	**1.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example**, **to set 20 minutes**, **enter 2**, **0**, **0**, **0**.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level. Power Levels 0 = PL:0 — 0 % (No power) 1 = PL:10 — 10 % (Warm) 2 = PL:20 — 20 % (Low) 3 = PL:30 — 30 % (Defrost) 4 = PL:40 — 40 % (Medium low) 5 = PL:50 — 50 % (Medium) 6 = PL:60 — 60 % (Simmer) 7 = PL:70 — 70 % (Medium high) 8 = PL:80 — 80 % (Reheat) 9 = PL:90 — 90 % (Sauté) 10 = PL:Hi — 100 % (High)
START / STOP CANCEL	**3.** Press the **START** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **STOP/CANCEL** before you press **START**, and re-enter all of the instructions.

MULTI-STAGE COOKING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** If you want to set the Multi-Stage, Use the **Number** buttons to set a second cooking time after follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
START	**3.** Press **START** button to begin cooking.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

USING THE +30S BUTTON

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

+30s	**1.** Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
START	**2.** Press the **START** button.

Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **+30s** button for each 30 seconds you want to add.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 15 2014-08-18 2:59:33

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/CANCEL** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

Eco	• Press the **Eco** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

A sensor in the microwave oven detects moisture released from food as it heats, and adjusts the cooking time accordingly.
Make sure microwave oven has been plugged in for at least 3 minutes.

Use microwave-safe dish with loose-fitting lid, or cover microwave-safe dish with plastic wrap.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees	**1.** Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking.
START	**2.** Press the **START** button (Potato, for example). The display shows "0:00" and your microwave oven will begin cooking.

If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Food	Serving size	Instructions
Popcorn	85-100 g 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Potato	1-6 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Single Entrees	220-440 g	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 16 2014-08-18 2:59:34

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The **Healthy Cooking** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Healthy Cooking	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** button one or more times. (Refer to the Healthy Cooking table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5 Brown Rice	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
6 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
8 Fresh Salmon Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
9 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 17 2014-08-18 2:59:34

USING THE MEAT/POULTRY FEATURES

The **Meat/Poultry** features has 5 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Meat/ Poultry	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Meat/Poultry** button one or more times. (Refer to the Meat/ Poultry table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the Meat/Poultry Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Meat/Poultry** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chicken Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2 Turkey Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3 Meatball	1 Serving	**Ingredients for meatball.** 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls (each Ø25 mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
4 Ham Omelet	1 Serving	**Ingredients for omelet.** 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato for cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min. Serve.
5 Bacon	1 Serving (100-125 g) 2 Servings (200-225 g) 3 Servings (300-325 g)	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 18 2014-08-18 2:59:34

USING THE SNACK FEATURES

The **Snack** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Snack	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Snack** button one or more times. (Refer to the Snack table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3**, **4** button to select the serving size you want. (Refer to the Snack table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Snack** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Casserole	1 Serving (220 g) 2 Servings (440 g) 3 Servings (660 g) 4 Servings (880 g)	Place refrigerated casserole in glass bowl. Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. After cooking, stir the food once before serving. Stand for 1-2 minutes.
2 Frozen Chicken Wings	1 Serving (150-200 g) 2 Servings (200-250 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the wings in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
3 Frozen Chicken Nuggets	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
4 French Fries	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Stand for 1-2 minutes.
5 Cheese Sticks	1 Serving (5-6 pcs) 2 Servings (7-10 pcs)	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
6 Nacho	1 Serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. **Contents:** 2 cups tortilla chips ⅓ cup grated cheese
7 Quiche	1 Serving (600 g)	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.
8 Porridge	1 Serving (35 g) 2 Servings (70 g)	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl. Add 150 ml water or milk for 35 g and 300 ml water or milk for 70 g. Cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.
9 Potato Wedges	1 Serving (300-350 g) 2 Servings (400-450 g)	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Place them with the cut side on the microwave safe plate. Stand for 1-2 minutes.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 19 2014-08-18 2:59:35

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

Power Defrost	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the Power Defrost table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Select the weight by pressing the **Number** button as required. (Refer to the Power Defrost table.) Meat, Poultry and Fish : 0.1 kg~1.5 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 15) Bread/Cake : Can be selected 0.1 kg~1.0 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 10)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	0.1-1.5 kg	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	0.1-1.5 kg	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	0.1-1.5 kg	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	0.1-1.0 kg	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 20 2014-08-18 2:59:35

USING THE SOFTEN/MELT FEATURES

The **Soften/Melt** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Soften/ Melt	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soften/Melt** button one or more times. (Refer to the Soften/ Melt table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the Soften/Melt Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **Soften/Melt** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Melt Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Melt Dark Chocolate	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
3 Melt Sugar	1 Serving (25 g) 2 Servings (50 g)	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4 Soften Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 21 2014-08-18 2:59:35

USING THE READY MEAL FEATURES

The **Ready Meal** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Ready Meal	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Ready Meal** button one or more times. (Refer to the Ready Meals table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Ready Meal** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film or follow the package instructions for covering and letting stand. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Frozen Ready Meal	300-350 g	
4 Frozen Ready Meal	400-450 g	

USING THE KITCHEN TIMER FEATURES

You can use timer function with **Kitchen Timer** button.

Kitchen Timer	**1.** Press the **Kitchen Timer** button.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Set the Kitchen time by pressing the **Number** button.
START	**3.** Press the **START** button to begin Kitchen Timer Function. **Result:** The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The Microwave does not turn on when the kitchen timer is used.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

STOP CANCEL	**1.** Press the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “Loc” after you press any button.
STOP CANCEL	**2.** To unlock the oven, press the **STOP/CANCEL** button again for 3 seconds. **Result:** The oven can be used normally.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 22 2014-08-18 2:59:36

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

Sound 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Sound** button.
	2. Press the **Number 1** or **2** button. 1 : Volume On and The display shows “ON”. 2 : Volume Off and The display shows “OFF”.
START	**3.** Press the **START** button. The display returns to the time of day. **Result:** • When Beep on : The oven operates with the beeper on. • When Beep off : The oven does not beep each time you press a button.

USING THE DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Power Level** button and **Number 2** button for 1~3 seconds. Press button : 1 : Demonstration “ON”. 2 : Demonstration “OFF”.
START	**2.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** To turn demo mode off, Press the **Power Level** button and **Number 2** button again for 1~3 seconds. Press button 2 : Demonstration “OFF”
START	**4.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.

PURE STEAM COOKING GUIDE (ONLY ME9114GST1 MODELS)

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Pure steamer set is made up of 3 items:

Bowl Insert tray Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

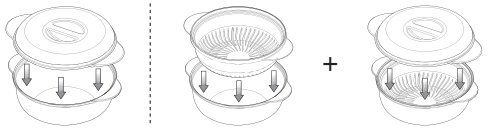
ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 23 2014-08-18 2:59:37

COOKING:

Food	Serving size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	90 %	5-6	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	90 %	4-5	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	60 %	8-9	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250 g	90 %	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	90 %	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	60 %	5½-6½	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			

Food	Serving size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Soup (Chilled)	400 g	90 %	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	90 %	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	60 %	1½-2½	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250 g	90 %	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Handling of pure steam cooker



Bowl + Lid Bowl with Insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 24 2014-08-18 2:59:38

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : **Recommended** ✓✗ : **Use caution** ✗ : **Unsafe**

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 25 2014-08-18 2:59:38

RECOMMENDED

Stirring
Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding
Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning
Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips
- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook
The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.
- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 26 2014-08-18 2:59:38

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Guide for manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up. Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a microwave-safe plate without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminum foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 30 minutes before continuing. Leave the meat, poultry and fish to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide. All frozen food should be defrosted using defrosting power level (30 %).

Food	Time (minutes per 500 g)	Standing time (min.)
Meat		
Minced Meat	7-8	5-30
Pork / Beef Steaks	9-10	5-30
	Instructions Shield the edges with aluminum foil. Place the meat in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	

(continued)

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 27 2014-08-18 2:59:38

Food	Time (minutes per 500 g)	Standing time (min.)
Poultry		
Chicken Pieces	8-9	10-30
Whole Chicken	9-10	10-30
	Instructions Before defrosting, if there are a lot of ice crystals on poultry surface, you'd better rinse under cold water to remove ice crystals and stand 5 to 10 min. at room temperature. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminum foil. Place the chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side down in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Fish		
Fish Fillets	9-10	5-30
	Instructions Shield narrow ends with aluminum foil. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Place the fish in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Bread		
Bread Rolls (Each about 50 g)	2½-4½	5-20
Toast / Sandwich	5-6	5-20
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminium foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time	Power level
Roast Beef Boneless **Up to 1.8 kg**	10-14 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 11-15 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 12-17 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 min.	
Pork Boneless or Bone-in **Up to 1.8 kg**	14-18 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 min.	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 28 2014-08-18 2:59:38

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time	Power level
Whole Chicken	10-13 min. / 0.5 kg for 80 °C	70 %
Up to 1.8 kg	**Directions** Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.	
Chicken Pieces Up to 0.9 kg	10-13 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat	70 %
	Directions Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.	

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish it flakes easily with a fork.
- Place seafood on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use aluminium foil to thin areas, or areas that start to overcook.
- Do not overcook seafood : Check it at minimum cooking time.

Food	Cook time	Power level
Steaks	9-13 min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.	
Fillets	6-10 min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.	
Shrimp	6-8 min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.	

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 29 2014-08-18 2:59:38

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Boiled Yam	350 g	100 %	13-13½
	Instructions Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve. Stand for 1-2 minutes.		

Guide for cooking instant noodle in your microwave

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Instant Noodle	1 small pack (80 g) 1 big pack (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 30 2014-08-18 2:59:38

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12, E-45" message indicates.

- The "E-12", "E-45" message is displayed when PH/Easy (Humidity) Sensor is Short and Wet. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, turn off the microwave oven and let cool for at least 5 minutes. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"Door" message indicates.

- The "Door" message is displayed when the user opens the door during PH/ Easy (Humidity) Sensor operation. Cancel the present mode and restart from the beginning. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	ME9114GST1/ME9114W1/ME9114S1
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	 1500 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 395 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 14.0 kg

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 31 2014-08-18 2:59:38

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

ME9114GST1_SLI_DE68-04294A-00_EN.indd 32 2014-08-18 2:59:39